

Mezcal Alipus Santa Ana del Rio

Kräutrig-rauchiger Duft. Erdig mit Enzian, Chinarinde und Wacholder, leichte Salznote

Erzeuger: Mezcaleria
Region: MEXIKO
Grundstoff(e): Agave Angustifolia (Maguey Espadin)-Kulturagave
Ausbau: Destillation 2 fach in Kupfer-Pot-Stills
Alkohol: 47.5 % vol

Wann, wie wo: Pur bei Zimmertemperatur. Mit einem Teller frisch geschnittener Ananas, Mango oder Orangen

0.70 l – Bestellnummer 83701

Auszeichnungen/Presse:
Whiskyfun.com: "This is perfect" 85 von 100 Punkten

Mezcaleria
MEXIKO

Die Mezcaleria sind Axel Huhn in Berlin und Nils Dallmann in Mexico City. Über universitäre Austauschprogramme und als Entwicklungshelfer in der Region Oaxaca im Süden Mexikos lernten sie auch das traditionelle Getränk des mexikanischen Südens, den Agavenbrand Mezcal kennen. Die außergewöhnliche Vielfalt dieses Brandes unter fairen und nachhaltigen Bedingungen nach Europa zu holen, haben sie sich mit der Mezcaleria zur Aufgabe gemacht. Alipús ist eine Linie aus traditionellen Mezcales, von verschiedenen Brennmeistern an verschiedenen Orten hergestellt, weshalb diese Produkte der jeweiligen Tradition vor Ort entsprechen. So werden beispielsweise zur Vergärung Fässer aus verschiedenen Hölzern wie Eiche oder Zeder, zur Destillation verschiedene Brennapparate benutzt. Hinzu kommen der Einfluss des Terroirs, also Bodenart, Klima und viele weitere lokale Einflüsse auf den Geschmack des Destillats. Traditionelle Mezcales haben in der Regel zwischen 45% und 50% Alkohol und sind ungelagert.

Abbildung unverbindlich